

Gedeckter Apfelkuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Teig

- 160 g Margarine
- 90 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 300 g Mehl
- 0,5 Backpulver

Päckchen

- 1 Prise Salz

Füllung

- 750 g Äpfel
- 1 EL Wasser
- 75 g Zucker
- 0,5 TL Zimt
- 1 EL Rum

Guss

- 100 g Puderzucker
- 1 ausgepresste Zitrone

(Angaben für 1 Kuchen)

Wenn es draußen herbstlich nass und ungemütlich wird, dann bessert schon der Duft aus dem Ofen die Laune.

Zubereitung

Teig

Für den Teig Margarine, Zucker, Vanillezucker, Ei und Milch cremig schlagen und dann mit Mehl und Backpulver gut verrühren. Den Teig aufteilen in Teile zu 1/3 und 2/3 und in Klarsichfolien umwickelt etwa eine Stunde lang kalt stellen. Die größere Teigkugel auf dem Boden einer Springform dünn ausrollen, dabei etwas Teig übrig behalten. Mit diesem Teig einen Rand formen und gut andrücken. Den Boden an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen. Bei 200°C 10 Minuten lang vorbacken.

Füllung

Für die Füllung die Äpfel entkernen und klein schneiden. Mit Wasser, Zucker, Zimt und Rum in einem Topf etwa 15 Minuten lang köcheln lassen. Die Apfelmußmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Nun die zweite Teigkugel rund ausrollen und auf die Füllung legen. Bei 200°C in 20-30 Minuten lang fertig backen.

Guss

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren und über den abgekühlten Kuchen streichen. Mit Schlagsahne schmeckt's am Besten.

